

BIRIMPORT
— BEVERAGE • WINE • FOOD —

I NOSTRI
FUSTI
SPECIALI



GERMANIA

BITBURGER

DRAFT BEER



Bitburger

DRAFT BEER



BITBURGER PREMIUM PILS

STILE: *Premium Pils*

Una Pilsner delicata che unisce il gusto intenso con un'eleganza leggera. Colore giallo dorato brillante con schiuma persistente, bianca e fine. Profumo puro, con note fruttate di miele, grano maturo, pane bianco ed erbe aromatiche di montagna. Nel bere leggera effervescenza con frutta delicata, freschezza ed un accenno di dolcezza al sapore di malto, che viene completato da una tipica nota di luppolo e che si smorza armonicamente sul palato.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,8%	11,3	33

FUSTO 15 lt - COD. 27

FUSTO 30 lt - COD. 41

BOTT. 33 cl x 24 - COD. 348

20 CL

30 CL

40 CL

BITBURGER UNFILTERED

STILE: *Pils non Filtrata*

Gusto deciso, pieno e piacevolmente amarognolo. La Bitburger non filtrata è una birra naturale e torbida, caratterizzata da un gusto pieno e più autentico, garantito dagli ingredienti naturali che permangono nella birra rispetto alla nostra classica Premium Pils.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,9%	11,5	33

FUSTO 15 lt - COD. 59

30 CL

50 CL

BENEDIKTINER



KOSTIBER

Köstritzer



LICHER



BENEDIKTINER WEISSBIER NATURTRÜB

STILE: *Weizen*

Colore miele leggermente dorato opaco con schiuma chiara con pori fini e persistente. Profumo amaro con aromi dolci che ricorda il miele scuro e i cereali maturi. Seguito poi da note aromatiche come buccia d'arancia, erbe di montagna, luppolo e chiodi di garofano. Profumo amaro con aromi dolci che ricorda il miele scuro e i cereali maturi. Seguito poi da note aromatiche come buccia d'arancia, erbe di montagna, luppolo e chiodi di garofano.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,4%	12,5	12

FUSTO 15 lt - COD. 10

BOTT. 50cl x12 - COD. 273

30 CL

50 CL

KÖSTRIBER SCHWARZBIER

STILE: *Schwarzbier*

Un colore nero elegante ed intenso. Corona di schiuma persistente e pronunciata con pori delicati. Profumo di intensi aromi speziati come salvia, castagne arrostate, miele scuro, cioccolato fondente e pane casereccio fresco. Nel bere amara, caratterizzata da aromi di erbe e di tostatura leggermente aspri. Una leggera frizzantezza bilancia gli aromi intensi dalla freschezza piena e l'eleganza. Sul palato, delicate note aspre e gusto dolce di malto.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,8%	11,4	26

FUSTO 15 lt - COD. 35

30 CL

LICHER EXPORT

STILE: *Export*

Giallo oro luminoso con schiuma bianca, sottile e persistente. Profumo fruttato che ricorda le mele verdi estive in armonia con note di miele e leggeri sentori tostati ed erbacei. Gusto effervescente e pieno con piacevole malto dolce e luppolo aromatico, che completa il gusto di birra con accenti leggermente aspri.

TESTA SPILLATURA: a Bicchiere

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,4%	12,5	24

FUSTO 30 lt - COD. 29

50 CL

GERMANIA

CREW REPUBLIC

VELTINS

DRAFT BEER



CREW REPUBLIC FIRESIDE

STILE: *Red Ale*

Rosso brillante con corposità piacevolmente piena ma non pesante. Sapore leggermente fruttato-maltato. Una miscela di diversi malti speciali dona alla birra, oltre al colore, una maltoosità vellutata senza essere invadente.

TESTA SPILLATURA: Scivolo
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
6,0%	13,5	9	28

FUSTO 15 lt - **COD.** 65

30 CL



VELTINS PILSNER

STILE: *Pils*

Birra dal colore dorato e un'abbondante schiuma bianca, sottile e cremosa. Nei primi due sorsi si coglie il carattere sapido ed il corpo morbido ed elegante di questa birra chiara. Il finale decisamente asciutto, la rende particolarmente piacevole e rinfrescate.

TESTA SPILLATURA: Combi
FERMENTAZIONE: Alta
VOL. 4,8%

FUSTO 30lt - **COD** 62

BIRIMPORT
BEVERAGE - WINE - FOOD

GERMANIA

GREVENSTEINER



DRAFT BEER

BIRRA STAGIONALE
DISPONIBILE NEI
MESI INVERNALI



GREVENSTEINER BOCKBIER

STILE: *BOCKBIER SCURA*

Birra dal colore mogano è setosa, opaca e torbida. Illuminata da riflessi ambrati e coronata da una schiuma vellutata e morbida. Il profumo è fruttato e ricorda l'albicocca matura e un accenno di miele e caramello. Il corpo elegante e potente lascia una sensazione in bocca morbida e cremosa. Nel finale, l'amaro è armoniosamente integrato ad una dolcezza calda e maltata che lascia un'esperienza gustativa impressionante.

TESTA SPILLATURA: Combi

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	
6,8%	16	

20 CL

40 CL

FUSTO 20lt - COD 5313

GREVENSTEINER ORIGINAL

STILE: *Keller*

Non filtrata, naturalmente torbida, è una gradevole birra artigianale prodotta con acqua di sorgente morbida e luppolo lavorato subito dopo la raccolta. La birra si presenta con un setoso cappuccio di schiuma morbida. L'aroma completo inizialmente viene dominato da aromi di caramello con un lieve tocco di miele, mandorle tostate e freschi sapori di frutta, principalmente le mele verdi. Ha un effetto molto frizzante ed elegante. Un leggero tocco di amaro torrefatto, accompagnato da sapori di noce, apre il sipario ad un gran finale.

TESTA SPILLATURA: Combi

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
5,2%	16		23

20 CL

30 CL

40 CL

FUSTO 20lt - COD 5322

GERMANIA

LAUTERBACHER

DRAFT BEER



30 CL

50 CL



LAUTERBACHER WEIZEN

STILE: Weizen naturalmente torbida
La prima birra di frumento che venne prodotta a Lauterbach, in Baviera, nel 1889. Ancora oggi, Lauterbacher Natur Weizen è un prodotto molto speciale. Naturalmente torbida, gustosa e dorata, come amava bere l'agricoltore di Lauterbach.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,3%

FUSTO 30lt - **COD** 51

LAUTERBACHER HELL

STILE: Lager non filtrata

Una Hell naturale come deve essere. La Lauterbacher Natur Hell rimane non filtrata e quindi ha un carattere particolarmente corposo. Con luppoli aromatici e piacevolmente maltata. La birra come quella che piaceva al contadino di Lauterbach.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 4,8%

FUSTO 30lt - **COD** 49

LAUTERBACHER BROTZEIT

STILE: Lager tradizionale

Lauterbacher Brotzeitbier ideale per uno spuntino bavarese! Naturale, gustosa, con i piedi per terra, come amava bere il contadino di Lauterbach. Chiara e dorata, con rinfrescanti luppoli Hallertau.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,1%

FUSTO 30lt - **COD** 66

GERMANIA

LAUTERBACHER



DRAFT BEER



20 CL

40 CL



LAUTERBACHER PILS

STILE: *Pils*

Questa Bionda tedesca leggera, in stile Pils, viene prodotta dal 1911 utilizzando le migliori materie prime. È una birra non pastorizzata, dal carattere amaro, dove il luppolo è abbondante e fa da padrone.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 4,7%

FUSTO 30lt - **COD** 31



LAUTERBACHER DOPPIO MALTO

STILE: *Bock Bionda*

Birra doppio malto chiara, molto aromatica dal gusto di malto speciale.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 8,5%

VOL.	°P		IBU
8,5%	19		35

FUSTO 20lt - **COD** 64

BIRIMPORT

BELGIO

CORSENDONK

Corsendonk

DRAFT BEER



ROUSSE

STILE: Belgian Strong Amber Ale

Questa birra di color ramato con riflessi rossi si presenta tipicamente ricca. Al naso gli aromi sono dolci di caramello e zucchero, con lievi note di lievito e spezie. Dolce al palato, anche qui le note percepite sono inizialmente quelle dolci di malto e caramello che lasciano spazio ad un finale lievemente amaro dato dalla luppolatura gentile.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	18	16

FUSTO 20 lt - COD. 5234



GOLD TRIPLE

STILE: Abbey Triple

Intensa e profumata, Corsendonk Gold è una Tripel dal colore ramato. Al naso ed al palato i sentori sono eleganti, con in evidenza note di lievito, sentori fruttati e speziati, tutti ben in equilibrio tra loro. Piacevole al palato e delicatamente amara nel finale.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
10,0%	21	20

FUSTO 20 lt - COD. 5278



BLOND

STILE: Belgian Ale

Questa birra si presenta con un profumo di luppolo speziato con aromi fruttati. In bocca è speziata, con un amaro ben equilibrato che si prolunga come retro gusto.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%	17	20

FUSTO 20 lt - COD. 5246

BELGIO

CORSENDONK

Corsendonk

DRAFT BEER



BLANCHE

STILE : Witbier

Birra di frumento dal color giallo chiaro velato. Al naso si presenta con un profumo di malto caramellato e aromi di coriandolo. Al palato è abboccata con amaro ben equilibrato e sentori di frutta, pane tostato, caramello e liquirizia. I profumi sono i classici dello stile, con note di frumento, agrumi (limone), lievito ed un tocco floreale. Leggera, rinfrescante e beverina al palato si percepiscono le note speziate e soprattutto quelle agrumate che ne determinano il finale amaro ed asciutto.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,8%	11	11

FUSTO 20 lt - COD. 5228



EXCELSIOR

STILE : Pils

Birra bionda dalla schiuma compatta, cremosa e persistente, limpida dal perlage ben equilibrato. Al naso si presenta con un profumo di malto e erbaceo dovuto al luppolo. Al palato ha un amaro ben equilibrato, tendente al dolce.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%		

FUSTO 30 lt - COD. 5226

BIRIMPORT

BELGIO

CHOUFFE DRAFT BEER

CHOUFFE



Brasserie d'Achouffe



BLANCHE

STILE: *Blanche*

Leggermente torbida, con una gradevole doratura e un bel colletto di schiuma bianca. Birra molto rinfrescante, dolce e speziata. Il limone e i semi di coriandolo donano a questa birra delle note leggermente speziate, simili a quelle degli agrumi. La finezza del retrogusto e le note leggermente dolci la rendono una birra molto dissetante.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,5% **°P** 11 **IBU** 18

FUSTO 20 lt - **COD.** 33

LA CHOUFFE

STILE: *Belgian Strong ALE*

Si apre su aromi speziati con note di agrumi. Poi affiora il sapore rinfrescante del coriandolo fresco che conferisce alla birra una fragranza floreale, perfettamente abbinato a un delicato e prolungato sentore di banana. La combinazione di queste fresche note floreali evita ogni sapore eccessivo. La persistenza è piacevolmente speziata (pepata).

TESTA SPILLATURA: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 8,0% **°P** 16,9 **IBU** 20

FUSTO 20 lt - **COD.** 13

MC CHOUFFE

STILE: *Scotch ALE*

Colore rubino intenso con un colletto bianco crema. L'olfatto viene avvolto da aromi speziati, veicolati da una buona gradazione alcolica. Prevalgono l'anice e la liquirizia, splendidamente completati da una nota setosa di caramello. Malgrado l'aroma molto avvincente, è una birra dal sapore sorprendentemente misurato, dai sentori fruttati soprattutto di pera. Una birra dall'amarrezza non eccessiva, con una persistenza lunga e vivace in bocca.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 8,0% **°P** 16,7 **IBU** 20

FUSTO 20 lt - **COD.** 26

BELGIO

VEDETT

MAREDSOUS

DUVEL



DRAFT BEER

Duvel



TRIPLE 10

STILE: Abbey Tripel

Color ambrato con una schiuma bianca e cremosa. Il bouquet è una complessa combinazione di frutta (banana), alcol, uva passa e altra frutta secca, con una nota di caramello che ricorda leggermente un dolce sciroppo.

La birra si scioglie praticamente in bocca con un leggero amaro in sottofondo. Nel retrogusto si percepisce l'alcol che fornisce una calda sensazione in bocca.

TESTA SPILLATURA: a Baionetta
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. : °P : IBU
10% : 20 : 29

FUSTO 20 lt - COD. 37



DUVEL 666

STILE: Belgian Strong ALE

Più accessibile e delicata della version classica, Duvel 6.66 è una birra brassata con orzo, frumento, sei diversi luppoli e scorza d'arancia. Elaborata, utilizzando la tecnica del dry-hopping per ottenere più aromi, ha un colore biondo torbido sormontato da una spessa schiuma bianca, che sprigiona note speziate, maltate e fruttate. In bocca troviamo sapori di spezie, malto, luppolo e frutta, con una sottile amarezza.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. : °P : IBU
6,6% : 20 : 20

FUSTO 20 lt - COD. 39



VIAEMILIA BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE : Italian Pilsner

VIAEMILIA è la prima birra che abbiamo creato ed è la Pilsner italiana più premiata al mondo. Nonostante sembri una semplice "birra chiara", durante la sua lavorazione aggiungiamo i preziosi fiori di luppolo che tutti gli anni, verso i primi giorni di settembre, andiamo a selezionare direttamente dai contadini di Tettang (un piccolo paese del sud della Germania, famoso per la straordinaria qualità dei suoi luppoli da aroma). È grazie a questa pratica (chiamata dry-hopping) che la VIAEMILIA esprime i suoi profumi floreali ed erbacei.

TESTA SPILLATURA: a Baionetta
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
5,0%	11,5	12	28

FUSTO 20 lt - **COD.** 5301

MACHETE BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE : Double IPA

MACHETE è un'accattivante Double IPA dalla prorompente ma equilibrata esplosione aromatica. Il luppolo emerge in maniera decisa, potente e imperiosa, trionfando su tutto e donando alla birra sentori di pompelmo e frutta tropicale. MACHETE ha ormai raccolto numerosissimi seguaci, per la sua assenza di scrupoli e la violenza che trasuda sorso dopo sorso.

TESTA SPILLATURA: a Baionetta
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
7,6%	17	12	52

FUSTO 20 lt - **COD.** 5305

FREERIDE BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE : IPA Indian Pale Ale

In multisport il FREERIDE rappresenta il divertimento puro, il senso di libertà, la comunione spirituale con la natura e gli spazi aperti: in una parola la gioia incondizionata. Il luppolo è il protagonista assoluto di questa birra, che ha profumi di mango, frutta tropicale, pompelmo, arancia amara e presenta sfumature balsamiche.

TESTA SPILLATURA: a Baionetta
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
5,2%	13	12	44

FUSTO 20 lt - **COD.** 5304



PARADOX BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE : *Belgian Triple*

La nostra Tripel è un incredibile viaggio nel tempo. Il suo passato riposa nelle classiche tradizioni birrarie belghe d'abbazia, il suo presente nella nostra storica e pluripremiata Winterlude ed il suo domani è già adesso: il futuro è Paradox. Una birra di carattere, forte, ricca ed intensa ma al contempo piacevole e beverina. Un'equilibrata spiccatamente fruttata che si destreggia abilmente fra una morbida dolcezza ed un amaro di media intensità, dissimulando bene il suo elevato tenore alcolico.

TESTA SPILLATURA: a Baionetta
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	17	30

FUSTO 20 lt - **COD.** 5303

A.F.O. BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE : *APA American Pale Ale*

Birra di colore ramato. Schiuma persistente di colore avorio. Sentori di frutta esotica e agrumi accompagnati da un leggero aroma tostato. A.F.O. presenta un amaro ben bilanciato con la parte caramellata e dolce dei malti.

TESTA SPILLATURA: a Baionetta
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,4%	11,5	37

FUSTO 20 lt - **COD.** 5302

FUTURA BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE : *BOCK*

Rossa come la prima aurora, la Bock Futura stupisce per lapulizia e l'equilibrio delle sue note maltate (crosta di pane, caramella toffee, miele di tiglio) e di frutta rossa (uva fragola, fragola e amarena), nascondendo con estrema leggerezza i suoi 6,3 gradi alcolici. Un tenue tocco amaro sul morbido finale aiuta a guardare avanti, verso l'immediato futuro del prossimo sorso.

TESTA SPILLATURA: a Baionetta
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
6,3%	15	30

FUSTO 20 lt - **COD.** 5310



LOTTO 21 PILS AL FARRO

STILE: Pils

Colore giallo paglierino lievemente velato e con un bel cappello di schiuma fine e persistente. In aroma le classiche note erbacee e speziate del luppolo Saaz. Al gusto si affaccia il mielato del malto chiaro che subito lascia spazio ad un piacevole e rinfre-scante amaro derivato dai luppoli tedeschi utilizzati.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU	AMARO
5,1%	13	Deciso	

FUSTO PET 20 LT - COD. 5235



MONTEFIORE BIANCA AL FARRO

STILE: Blanche al Farro

Ispirata allo stile belga «Bier Blanche», è prodotta utilizzando malto di orzo, malto di grano, farro non maltato, un pizzico di avena, luppoli Styrian Golding e Saaz, oltre ad un sapiente mix di spezie: il risultato è una birra elegante e fresca, molto facile da bere, ma con evidenti e piacevoli sentori di agrumi, liquirizia e vaniglia.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU	AMARO
5,0%	12	Assente	

FUSTO PET 20 LT - COD. 5237

ITALIA



LA PETROGNOLA

ARTIGIANALI

DRAFT BEER

BIRRIFICIO ARTIGIANALE
PETROGNOLA

METRA IPA AL FARRO

STILE: *IPA Indian Pale Ale*

La Metra è una birra molto aromatica e dal sapore inconfondibile. Profumata al naso con note spiccate di frutti tropicali e agrumi, ha un colore ambrato davvero invitante. E' una birra perfetta per accompagnare fritti e i sapori forti e decisi. La permanenza del suo sapore è intensa e piacevolissima. Una birra dalla grande bevibilità.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P		IBU AMARO
6,2%	13		Medio

FUSTO PET 20 LT - COD. 5236

SASSOROSSO AMBRATA AL FARRO

STILE: *Ambrata al Farro*

Birra artigianale ambrata prodotta con malto di farro, di orzo e luppoli Saaz. All'olfatto è fine, elegante, leggermente fruttata e speziata, al palato il tipico aroma di scorza di arancia e coriandolo si fonde perfettamente con l'amaro del luppolo Saaz e lascia un gradevole e lungo finale.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P		IBU AMARO
5,5%	13		Delicato

FUSTO PET 20 LT - COD. 5236

DANIMARCA

ANARKIST

ANARKIST

DRAFT BEER

REPUBBLICA CECA

STAROPRAMEN



ANARKIST NEW ENGLAND IPA

STILE: IPA Indian Pale Ale

La New England IPA di Anarkist è una IPA corposa e leggermente frizzante, con un colore leggermente nebuloso, quasi arancione, e con un bel cappello di schiuma. È prodotta con luppoli Mosaic, Motueka e Citra, con un pizzico di rabarbaro e fiori di sambuco per completare il carattere fruttato del luppolo. Questo conferisce alla birra un delizioso aroma di frutta tropicale, limone e lime. La base di malto può ancora essere percepita attraverso tutti i luppoli e il fruttato. Il sapore è meravigliosamente fruttato, con tutte le note del luppolo, degli agrumi, dei fiori di sambuco e del rabarbaro.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,4%	12	25

FUSTO 20 LT - **COD.** 5330



STAROPRAMEN PREMIUM BEER

STILE: BOHEMIAN PILSNER

Gusto corposito e piacevolmente equilibrato con un "epilogo" amaro e delicato grazie all'utilizzo del luppolo ceco Saaz, una ricca schiuma e un colore dorato intenso. Il gusto piacevolmente morbido e il sapore rotondo di Staropramen premia il tuo palato con un morbido sapore di malto, prima di finire con una delicata amarezza.

TESTA SPILLATURA: Scivolo

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	12	27

FUSTO 30 LT - **COD.** 5320

INGHILTERRA
BLACKTHORN



SIDRO

IRLANDA
MAGNERS



BLACKTHORN

STILE: Sidro di mela filtrato

Sviluppato da un team di esperti di Somerset Master Cider Makers, incaricati di creare un sidro per superare tutti gli altri, Blackthorn è realizzato utilizzando una miscela segreta di mele da sidro agrodolci, offrendo un gusto semi-secco distintivo e indimenticabile che rimane fedele alle sue radici Somerset. Colore ambrato brillante, al palato secco con gusto di mela croccante.

VOL. 4,7%

FUSTO 30 lt - **COD.** 97

SIDRO MAGNERS ORIGINAL

STILE: Sidro di mela filtrato

Il sidro Magners Originali è il fiore all'occhiello della produzione di sidro in Irlanda. Il Magners è prodotto utilizzando unicamente ingredienti naturali e cioè la miscela del succo fermentato di 17 tipi diversi di mele, gran parte delle quali provengono dagli stessi frutteti WM Magners. magners è fatto maturare per un lungo periodo che può arrivare fino a 2 anni, per creare il gusto unico e rinfrescante del sidro preferito di Irlanda.

Colore giallo ambrato con riflessi ramati, di corpo medio e dal perlage vivace. Sapore fruttato e dissetante (per tradizione va servito con ghiaccio).

VOL. 4,5%

FUSTO 20 lt - **COD.** 88

TIPOLOGIE

ABBAZIA

Sinonimo di qualità e tradizione. Le birre d'abbazia sono prodotte con l'antico metodo dell'alta fermentazione. Appartengono a questa categoria birre un tempo prodotte nelle abbazie belghe secondo le originali ricette preziosamente custodite dai monaci. Attualmente nessuna è prodotta dai monaci in un'abbazia. Esistono moltissime varietà con forti differenze tra loro. Sono spesso birre ad alta densità e rifermentate in bottiglia. Dal gusto deciso e dalla consistenza rilevante. Principali esponenti di questa categoria sono le birre belghe dalle tonalità che variano dall'oro carico, all'ambrato, al rosso cupo, al bruno scuro. Schiuma ricca e persistente. Si gustano in bicchieri balloon per apprezzarne meglio gli aromi intensi.

ALE

Deriva dall'antica civiltà celtica: è il nome con il quale veniva indicata una bevanda fermentata. E' il nome con cui i britannici definiscono la birra tradizionale. Identifica birre ad alta fermentazione, di moderato contenuto alcolico e di poca schiuma, da bere a temperatura di cantina. In base al contenuto alcolico, al colore o al metodo con cui viene servita, assume aggettivi diversi, avremo quindi diversi stili: bitter ale, brown ale, mild ale, old ale, pale ale, scotch ale. Molto apprezzata la real ale ovvero la ale prodotta con metodi tradizionali antichi. Anche il Belgio vanta una sua tradizione in fatto di ale. Le ale belghe sono generalmente, ma non sempre, di forte contenuto alcolico: Bières d'abbay, ma anche in Germania, klosterbier.

PALE ALE

La cosiddetta "birra pallida" inglese, ad alta fermentazione, di colore ambrato chiaro con riflessi ramati o aranciati, ben luppolata e piuttosto secca, possiede un discreto corpo. Leggermente acidula. Non supera i 5 gradi. Va servita a temperatura di cantina. Tipica di Burton-on-Trent.

INDIAN PALE ALE

Consumata prevalentemente in bottiglia. Inizialmente prodotta per i coloni inglesi in India. Alta fermentazione, leggermente ambrata, tra le Ale è la più pregiata. Versione più alcolica e luppolata della semplice "pale ale", gradazione alcolica intorno ai 5 gradi.

BIRRA PURO MALTO

Birra prodotta con malto d'orzo e/o malto di frumento, senza l'aggiunta di altri cereali non maltati.

SCOTCH ALE

Proveniente dalla Scozia, di colore ambrato intenso con riflessi mogano. Indipendentemente dal contenuto alcolico, che può andare dal 3% al 10% è caratterizzata da evidenti note maltate. Birra scozzese, molto aromatica, scura, di fermentazione alta con una gradazione importante di circa 7 gradi.

STRONG ALE

Chiamata anche old ale, è una birra ad alta fermentazione, tradizionalmente invecchiata un paio di anni prima del consumo. Stile diffuso in Belgio e Gran Bretagna. Forte, robusta, con sapore rotondo, vellutato, pieno. Birra ambrata e aromatica. Supera facilmente il 6% di alcool. Spesso è anche molto alcolica, facilmente oltre il 9%.

BIERE BLANCHE

Birra a base di frumento dall'aspetto opalescente che viene prodotta in Belgio, specialità della regione di Lovanio. In origine prodotta con 45% di orzo, 45% di frumento e 10% di avena. Attualmente prodotta solo con orzo e frumento. Al naso e in bocca risulta fresca e speziata, con particolarità aromatiche dovute all'aggiunta di coriandolo e curaçao. Contiene circa il 5% di alcool. Dissetante e digestiva, fruttata leggermente acidula. Il nome deriva dalla sua intensa torbidità che conferisce alla birra un colore bianco lattiginoso e la rende un po' patosa.

DRAUGHT

In inglese significa letteralmente "alla spina". Le lattine e le bottiglie che riportano questa indicazione contengono un dispositivo meccanico atto a simulare l'effetto di spillatura della Birra, famosa è la Guinness.

BOCK

Letteralmente: montone. Birre a bassa fermentazione e a gradazione elevata di produzione tradizionalmente tedesca. Densità, corpose, dal deciso sapore di malto. Quando sono ancora più forti diventano doppelbock. Le bock di solito sono chiare di colore oro intenso, le doppelbock ambrate o scure con un tenore di alcool compreso tra il 6% e il 7,5%. Sapore pieno, corposo. La variante "maibock" veniva tradizionalmente prodotta per le feste primaverili. Densità, corpose, molto maltate. Solitamente chiare nella versione Bock, ambrate o scure nella versione doppelbock.

DOPPELBOCK

Birra tipica della Baviera, chiara o scura di bassa fermentazione, più corposa della Bock, con gradazione alcolica superiore, per legge, al 7%. Di colore ambrato carico o quasi scuro tradizionalmente veniva prodotta in primavera, corposa, densa, con spiccato sapore di malto. Spesso il nome del prodotto contiene il suffisso "ator", se messa in vendita durante la quaresima.

DOPPIO MALTO

Secondo la legge italiana è una birra con una gradazione Plato non inferiore a 14,5° e con circa 6,5% di alcool sul volume.

LAGER

Identificativo di tutte le birre prodotte a bassa fermentazione e lunga stagionatura che non presentano particolari caratteristiche tipologiche. Si sarebbe tentati di dire che è la birra comune, anche se non c'è niente di comune in questo stile birrario che è il più diffuso a livello mondiale. Bionde, spumeggianti e mediamente luppolate di colore oro pallido, con una alcolicità non eccessiva.

Questo stile di birra prende il nome dal tedesco lager che indica i magazzini, le cantine in cui viene messa a maturare.

LAMBIC

Birra caratteristica della Valle della Senna, a ovest di Bruxelles, a fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti, che raccoglie cioè il lievito dell'aria e lascia fermentare liberamente il mosto. Prodotta con il 65% di malto d'orzo e il 35% di malto di frumento rifermentata in bottiglia oppure in botti di quercia o rovere. Di gusto vinoso e acido con 4,5 gradi ha un sapore fresco e un colore chiaro opalescente, si beve anche come aperitivo. Generalmente alla frutta, gradazione alcolica circa 4-5%.

MARZEN

Tipica birra tedesca di Monaco di Baviera. Viene prodotta in marzo per essere servita stagionata durante l'Oktoberfest, dove viene bevuta in grandi quantità, esclusivamente in boccali (mass) da un litro. È tipicamente una chiara dorata di buon corpo e dal carattere maltato. Di bassa fermentazione e di modesto tenore alcolico attorno al 5%.

Birre di marzo. Termine che sta ad indicare le birre prodotte in primavera; di bassa fermentazione e di modesto tenore alcolico.

PILS PILSNER

Questa tipologia trae il nome dalla città di Pilsen in Boemia, la città ceca dove fu per la prima volta prodotta dalla birreria municipale nel 1942 e nella quale viene tuttora prodotta la famosa Pilsner Urquell. Molto apprezzato questo stile birrario si è diffuso in diversi Paesi dove vengono prodotte birre denominate pils o pilsener. Si tratta di una bevanda a bassa fermentazione dal corpo e dal gusto più definito rispetto alle lager. Fermentazione fredda e lenta, lunga maturazione, con intenso sapore di luppolo che fa virare il gusto secco e pulito. Le pils bavaresi, al contrario, sono meno amare. Il colore è dorato con riflessi tendenti al verde, gusto secco, pulito. Raf-

finata, perlage finissimo e aroma inconfondibile, include gran parte delle Premium e Super Premium. Molte delle birre prodotte in Europa, tra cui l'Italia, sono di tipo Pils. Schiuma abbondante con un perlage finissimo che si apprezza maggiormente nei flute.

PORTER

Originaria di Londra, simile alla "stout" ma poco meno scura e amara. Il suo colore bruno scuro molto intenso e il caratteristico tenore di amaro sono dovuti all'impiego di orzo tostato e non maltato. Il gusto amaro è accentuato dal luppolo, presente in percentuale molto alta. Aromatica, di gradazione robusta intorno ai 6-7 gradi.

PREMIUM

Termine di distinzione di qualità riferito ad una birra chiara di tipo lager generalmente di gradazione media.

STOUT

Birra nazionale irlandese, inconfondibile, dal colore nero, il gusto amaro che ricorda il cacao ed il caffè, e una crema densa color nocciola, scurissima e con schiuma cremosa e consistente. È un prodotto più corposo, più sostanzioso e più forte della Porter. Viene prodotta con orzo torrefatto, non maltato e con l'aggiunta di caramello. Questo stile birrario è molto apprezzato anche in Gran Bretagna ma non mancano birre stout provenienti anche da altri Paesi. Una stout molto forte e famosa è la Russian Stout originariamente prodotta a Londra nell'Ottocento, per essere esportata a Pietroburgo; tuttora in produzione viene esportata in vari Paesi, incluso il nostro. La schiuma cremosa color nocciola, colore scuro impenetrabile e gusto amaro. Le inglesi sono più dolci ("sweet stout", "milk stout" o "cream stout"). Emblema delle stout può esser considerata l'irlandese Guinness.

TRAPPISTA

Tra gli stili di birra è forse uno tra i più particolari. Si tratta infatti di una birra prodotta secondo un'antica ricetta nelle 6 abbazie trappiste in Europa: 5 in Belgio e 1 in Olanda. Birra ad alta fermentazione, prodotta da monaci trappisti cistercensi con malto ambrato (95%) ed una piccola parte di malto caramello torrefatto (5%). Fortemente luppolata, abbastanza forte. Imbottigliata quando la fermentazione non è ancora terminata. Rifermentata in bottiglia con l'aggiunta di lievito fresco. Gradazione robusta da 6° a 12° alcol. Colore dall'ambrato al bruno scuro. Sapore di malto, aromatico, vinoso, fruttato. Schiuma ricca. Gusto pieno. Si beve in grandi bicchieri balloon per meglio apprezzarne gli aromi. Alcune possono invecchiare.

TRIPEL-TRIPLE

"Ale" belga di colore chiaro rifermentata in bottiglia. Rispetto alla "dubbel" è più alcolica, speziata e meno maltata.

WEISSE (WEIZEN)

Birre tedesche di frumento, leggermente asprigne. Molto dissetanti e rinfrescanti, caratterizzate da una schiuma consistente sono anche assai digestive, sapore acidulo ed una gradazione alcoolica di circa 5 gradi. Altra caratteristica è il lievito che rimane in sospensione dando alla birra un gusto particolare e un aspetto opaco. Nel processo di produzione, accanto al malto d'orzo, si associa, in proporzioni variabili, malto di frumento che conferisce alla birra un aroma particolare. Sono prodotte in tre tipi: hefeweizen (chiare con lievito), dunkelweizen (scure, con lievito) e kristallklar (chiare, ma senza lievito che viene filtrato). Esse assumono diversi nomi a seconda dei metodi di imbottigliamento o del colore; avremo perciò le hefeweisse se imbottigliate con il lievito, le dunkel dal colore ambrato, le kristall filtrate dal colore più brillante.

ANARKIST

CHOUFFE

Duvel

BIRIFICIO ARTIGIANALE
PETROGNOLA

BIRIFICIO DEL
DUCATO

PREMIUM CIDER
KOPPARBERG

Maredsous



Corsendonk

Benediktiner

MAGNERS
IRISH CIDER

Staropramen

Bitburger

Licher

Köstritzer

VELTINS
Brauereitradition
seit 1824

CREW
Republic

BLACKHORN



BIRIMPORT
— BEVERAGE • WINE • FOOD —

BIRIMPORT S.p.A. | Via di Salone 131/d-e | 00131 Roma
tel. 06.41.92.800 r.a. | info@birimport.com
www.birimport.com